



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PÜTÜRGE AŞI (MALATYA)

1 Demet Semizotu
1 Çay Bardağı Nohut
Yarım çay bardağı Yeşil Mercimek
Yarım çay bardağı Börülce
1 Adet Kuru Soğan
Yarım çay bardağı Aşurelik Buğday (yarma)
2 Çorba kaşığı margarin
1 Çorba kaşığı Domates Salçası
4 Şu Bardağı Su
Tuz
Karabiber

Bakliyatları bir gün önceden suda bekletin.

Diğer gün bakliyatları yıkayın ve kaynatmaya başlayın. Pirpirimlerin köklerini keserek iyice yıkayın ve ince ince kesin. Pirpirimleri kaynayana bakliyatlara ekleyin. Kuru soğanı ince ince kesin, sana margarini eritin ve soğanları kavurun. Soğanın içine salça, tuz ve karabiber ekleyin, 2 dk pişirdikten sonra sosu 5 dk dinlendirin. Bakliyatlar kaynadıysa sosu içine dökün ve karıştırın ,2-3 dk pişirdikten sonra servis yapın.
